2012 年 4 月 25 日

株式会社チェリーテラス

2012 年春のキャンペーン

バーミックスなら簡単、おいしい！ジュース＆スムージー

「野菜と果物、たっぷりとろう！」

株式会社チェリーテラスは、4 月 25 日から、スイス製ハンディフードプロセッサー・バーミックスの、キャンペーンを実施します。野菜や果物たっぷりの、手作りジュース、スムージーを、バーミックスで手軽に楽しむことを呼びかけるキャンペーンです。

昨今、新聞や雑誌で、グリーンのスムージーなど、ジュース、スムージーがよく取り上げられていますが、バーミックスなら手軽に、後片付けの煩わしさもなく、少量から作れることを訴求します。

バーミックスの得意な、
おいしい青汁：フレッシュミックス（手前）と
グリーンジュース（奥）

＜キャンペーン内容＞
期間中、バーミックス購入の方全員に、ジュース、スムージーなどバーミックスならではのレシピ計 110 点掲載のクッキングブック 2 冊をプレゼントします。

● キャンペーン期間：
　4 月 25 日から 6 月 30 日まで

● 販売店舗：
　チェリーテラス・代官山ほか、
　全国の百貨店など

プレゼントのクッキングブック

（右）スープとジュース
　長年のバーミックスご愛用者 9 名のとっておきのレシピ 92 点を紹介。

（左）もっとジュース＆スムージー
　「スープとジュース」の別冊として、このキャンペーンに合わせ発行したばかりの新刊。計 18 点掲載。

ジュース、スムージー作りに、
バーミックスが適している理由

1. バーミックスのハイパワーでスピーディに。
   トマトジュースなら約 10 秒。氷も砕けます。
2. グラス、空き瓶など、手近な容器の中で作れます。
3. 作った後の洗いも簡単。
4. 繊維を漉さなくても、なめらかな仕上がりに。
   食物繊維もたっぷり摂れます。
5. バーミックスで、野菜、果物を破砕するので、β カロチン、ミネラルなどの吸収率がアップします。
6. 簡単で楽しく、おいしく作れます。

⇒グラスの中に丸ごとトマトを入れてバーミックスでつぶし混ぜるだけ、フレッシュトマトジュースの出来上がり。

スイス生まれのバーミックス

1955 年発売以来、世界中で愛用されてきたハンディ・フードプロセサッサーのオリジナル商品。長年にわたる改善改良の蓄積が、今日のバーミックスの機能、使いやすさにつながっています。
ジュース、スムージーに限らず、家族みんなが大好きなおかずやおもてなし料理、手作りデザートにと、幅広い用途に活躍します。

バーミックスについて詳しくは⇒
http://www.cherryterrace.co.jp/bamix/index.php
YouTube でスムージーほかのバーミックス料理教室を公開中です⇒
YouTube で「バーミックス　料理教室」と検索してください。

■株式会社チェリーテラス
株式会社チェリーテラスは、1985 年以来、バーミックス日本総発売元として、取扱説明書・クッキングブックの整備、専用容器の開発、直営店チェリーテラス・代官山での料理教室の実施のほか、2006 年 11 月よりレシピサイト e-gohan を開設し、ソフトの充実化につとめている。また、より長く便利にご愛用いただけるよう、万全の修理、アフターサービス体制の整備をはかっている。
http://www.cherryterrace.co.jp/ レシピサイト http://www.e-gohan.com

---

本件に関するお問い合わせは
株式会社チェリーテラス　広報担当：
企画 PR 室　古賀　陽子、岩城　里花子、茂庭　緑
TEL 03-3780-6808　Email: pr@cherryterrace.co.jp

CHERRY TERRACE

＜参考資料＞

バーミックスで作る、食べる青汁

フレッシュミックス

約 20 年前から、チェリーテラスの一押しレシピとしておすすめしてきたフレッシュミックス。
数種類の緑黄色野菜と果物のピューレです。野菜と果物の栄養とおいしさを丸ごと、効率よく食べられるので、特に朝食におすすめしています。
旬の野菜や果物など、手近な材料でいろいろな組み合わせを楽しめるから、飽きずに続けられるのもうれしい特長です。
ピューレ状で食べやすいので、小さな子どもからお年寄りまで、家族みんなのヘルシーメニューにどうぞ。

1.材料は、小松菜を中心に季節の葉野菜、バナナ、りんご、キウイに、レモン汁

2. バーミックスでつぶし混ぜます

3. 全体によく混ぜ合わせたらできあがり